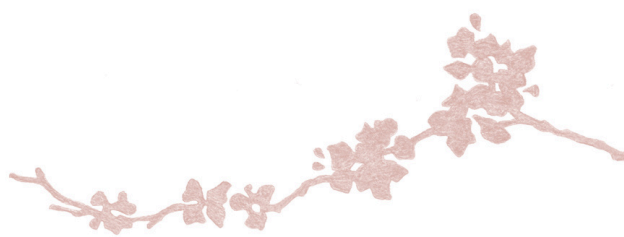
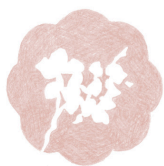




LE ROOFTOP



Du mercredi au dimanche, de 17h à 00h
From Wednesday to Sunday, from 5pm to 12pm



COCKTAILS SIGNATURES - 26€

SIGNATURE COCKTAILS

AOYAMA

12cl

Gin Bombay Sapphire, Italicus Rosolio di Bergamotto, shiso vert, cordial yuzu, citron jaune, Champagne Veuve Cliquot
Aromatic - Bright

NAMI

10cl

(Milk Punch clarifié)
Rhum Eminente 3 ans, Rhum Clarin Vaval, goyave, coco, cordial pandan, citron vert
Silky - Tropical - Exotic

SAKURA SHIRO

11cl

Vodka Altamura, Vermouth Mancino Sakura, concombre, citron jaune, soja
Floral - Umami - Refreshing

HIBANA

9cl

Tequila Patron Silver, Mezcal Rosaluna, Ancho Reyes verde, hibiscus, citron vert
Spicy - Floral Heat

YUZORA

9cl

Shochu Mujen AI, Yuzu Ginjyo Shu, Vermouth Mancino Ambrato, Suze, bitter citron noir, air saké & sakura
Citrus - Herbaceous

YÛBAE

16cl

Amer Yuntako, Vermouth Mancino Amaranto, Xeres Lustau Amontillado, cédrat
Bold - Bitter - Woody Citrus



COCKTAILS CLASSIQUES - 22€

CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA

9cl

Tequila Patron Silver, Cointreau, jus de citron vert

COSMOPOLITAN

9cl

Vodka Altamura, Cointreau, cranberry, jus de citron vert

DAIQUIRI

9cl

Rhum Eminente 3 ans, Rhum Clarin Communal, jus de citron vert, sucre

NEGRONI SBAGLIATO

9cl

Campari, Vermouth Mancino Amaranto, Champagne Veuve Cliquot

WHISKY SOUR

9cl

Bulleit Bourbon, jus de citron jaune, sucre

MARTINEZ

8cl

Gin Bombay Sapphire, Vermouth Mancino Amaranto, Maraschino, Angostura



COCKTAILS SANS ALCOOL - 20€

MOCKTAILS

MURASAKI

12cl

Shrub yuzu & shiso violet, eau pétillante
Citrus - Botanical

SHIBUI

9cl

Gin Tanqueray 0.0, concombre, agave, citron jaune, soja
Umami - Fresh

HINATA

12cl

Cordial kumquat & romarin, Martini Vibrante, French Bloom "Le Blanc"
Tonic - Sparkling

REI

12cl

Shrub gingembre & menthe, eau pétillante
Refreshing - Spicy



WHISKYS & SAKE BAR

WHISKIES & SAKE BAR

WHISKYS JAPONAIS	5cl	SAKE	12cl
HAKUSHU 12 ANS	68	HEAVENSAKE JUNMAI DAIGINJO, Label Orange	32
HIBIKI HARMONY	62	HEAVENSAKE JUNMAI GINJO, Label Bleu	26
YAMAZAKI 12 ANS	86	HEAVENSAKE JUNMAI 12	22
NIKKA FROM THE BARREL	42		



CHAMPAGNES, VINS & BIÈRES

CHAMPAGNES, WINES & BEERS

CHAMPAGNES	12,5cl	75cl	VINS BLANCS	12,5cl	75cl
Veuve Clicquot Brut	25	145	AOP Chablis "Grains Dorés", Domaine Garnier, 2023	18	105
Ruinart Blanc de Blancs	38	225	AOP Sancerre, Paul Prieur, 2024	20	115
			AOP Meursault "Chevalières", Xavier Monnot, 2023	32	185
VIN PÉTILLANT <i>Sans Alcool</i>	12,5cl	75cl	VINS ROSÉS	12,5cl	75cl
French Bloom "Le Blanc"	15	85	AOP Côtes de Provence "Excellence", Château Saint-Maur, 2024	16	90
			AOP Côtes de Provence "Rose & Or", Château Minuty, 2025	18	105
BIÈRES	33cl		VINS ROUGES	12,5cl	75cl
Bière Coedo Japan pale ale yuzu	15		AOP Santenay "Vielles Vignes", Justin Girardin, 2023	20	115
Heineken 0.0°	15		AOP Margaux, Segla, 2016	28	160
La Parisienne, Blanche ou IPA	15				



SOFTS

SOFTS

EAUX MINÉRALES	33cl	75cl	SOFTS CRÉATIONS	33cl
Evian	9	12	BEE ZEN - Miel bio, thé vert & pêche <i>Organic honey, green tea & peach</i>	14
Chateldon		12	ARCHIPEL - Kombucha feuilles de figuier <i>Kombucha fig leaves</i>	14
SODAS	20cl	33cl		
Coca-Cola / Coca-cola Zero		12		
Fever Tree Tonic / Ginger Beer	12			

À PARTAGER

TO SHARE

EDAMAME  - 12€

Sel Kombu
Edamame

TACOS THON - 24€
Crème avocat et mayonnaise fumée
Tuna Tacos

CRUDOS

CRUDOS

NIGIRI SAUMON 2 pièces - 18€

Riz, gingembre confit,
wasabi, concombre

Salmon Nigiri

TATAKI SAUMON - 20€

Ponzu, sésame, gingembre,
coriandre, algues wakame

Salmon Tataki

NIGIRI SERIOLE 2 pièces - 18€

Riz, gingembre confit,
wasabi, concombre

Yellowtail Nigiri

TATAKI PASTÈQUE FETA  - 18€

Menthe, basilic, concombre,
coriandre, olives Taggiasche, croûtons

Watermelon & Feta Tataki

NIGIRI THON 2 pièces - 18€

Riz, gingembre confit,
wasabi, concombre

Tuna Nigiri

TATAKI THON - 22€

Gingembre, sésame yuzu,
oignons marinés, algues wakame

Tuna Tataki

MAKI SAUMON NORI - 26€

Saumon, mayonnaise japonaise, feuille de
nori, œufs de saumon, concombre, wasabi

Maki Salmon Nori

SASHIMI HAMACHI 3 pièces - 18€

Sépiole, gingembre confit,
wasabi, concombre

Hamachi Sashimi

PLATEAU DE SUSHIS

9 pièces - 38€

SUSHI PLATTER

Nigiri Saumon, Nigiri Sépiole, Nigiri Thon, Sashimi Hamachi,
Servi avec algues wakame et edamame

Salmon Nigiri, Yellowtail Nigiri, Tuna Nigiri, Hamachi Sashimi, Wakame Seaweed, Edamame
Served with wakame seaweed and edamame

GYOZAS ET BROCHETTES

GYOZAS AND SKEWERS

GYOZAS WAGYU - 18€

Piment Togarashi, sauce soja truffée,
pickles de concombre

Wagyu Gyozas

YAKITORI BOEUF - 22€

Fumé au bois de cèdre,
sauce teriyaki poivre

Beef Yakitori

YAKITORI VOLAILLE - 14€

Fumé au bois de cèdre,
sauce teriyaki poivre

Poultry Yakitori

DESSERTS

DESSERTS

CHOUQUETTES AU MATCHA

À PARTAGER - 22€

Sauce chocolat

Matcha chouxquettes, chocolate sauce

CHEESECAKE

SÉSAME NOIR - 18€

Coulis au fruit de la passion et yuzu

Black sesame cheesecake, passion fruit & yuzu coulis